



Kurczak miodowo-musztardowy

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

filet z kurczaka - 3 szt.

curry - 1/2 łyżeczka

miód - 1/3 szklanka

musztarda - 1 łyżka

masło - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić w garnuszku, dodać musztardę, miód i curry. Dobrze wymieszać. Piersi kurczaka umieścić w wysmarowanym tłuszczem naczyniu do zapiekania. Zalać je przygotowanym sosem. Zapiekać przez ok. 40 min w temp. 180 st. C. Podawać z żółtym ryżem.